

## Informaciones de equipo



© Sealed Air Corporation 2013, BLR1MK2, EI\_BLR1MK2\_ES\_1013.fm

### ÍNDICE:

DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES  
DIMENSIONES  
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS  
CONFIGURACIÓN

### Sealed Air S.L.

**C/ Antonio Machado, 78-80**  
**Edificio Australia - Planta Baja**  
**E-08840 Viladecans (Barcelona)**  
**España**

Telephone: +34 93 635 20 00  
Telefax: +34 93 635 21 11  
cryovac.spamkt@sealedair.com  
[www.sealedair-emea.com](http://www.sealedair-emea.com)

® Reg. U.S. Pat. & TM Off. © Sealed Air Corporation 2013. All rights reserved. Printed in Switzerland  
The "9 Dot Logo" and "Sealed Air" are registered trademarks of Sealed Air Corporation (US).  
No part of this manual may be reproduced or transmitted to any party without prior expressed written consent from Sealed Air Corporation.

# 1 Descripción y características principales

## 1.1 Descripción

La Sealed Air Cryovac® BLR1MK2 es una cargadora robótica de bolsas completamente automática y de alta velocidad para colocar una amplia gama de unidades industriales de carne cruda fresca en bolsas con cintas Cryovac®.

La máquina incluye una cinta transportadora de entrada, una cinta de clasificación por tamaños del producto, una cinta empaquetadora que controla y manda el transporte y la disposición de los productos en una horquilla de carga con anchura regulable, una cinta transportadora de salida, un brazo robótico dotado con manipulador de bolsas, seis presentadores de bolsas, una unidad de control y mando y un armario de distribución eléctrica.

El brazo robótico selecciona y toma una bolsa de uno de los seis presentadores de éstas en correspondencia con el tamaño del producto, a continuación cala la bolsa alrededor del producto dispuesto en la horquilla de carga. El brazo robótico suelta la bolsa y el producto embolsado se conduce a la cinta transportadora de salida.

La BLR1MK2 representa la segunda generación del modelo BLR1 e incorpora la tecnología Sealed Air PakFormance® más avanzada. La máquina puede aplicarse en modo de operación autónoma o integrarse en una red PakFormance® ofreciendo entonces toda la gama de funciones propias de PakFormance® tales como:

- Visualización e informes históricos relacionados con la máquina, materiales y rendimiento de la producción
- Gestión de las recetas de producción y ajustes de la máquina
- Localización o rastreo del producto

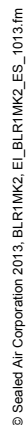
La construcción es sencilla y robusta. Todos los elementos críticos están tratados contra el entorno corrosivo frecuentemente encontrado en las naves de producción y envasado de alimentos. Diseñada con el propósito centrado en la ergonomía, seguridad e higiene, es fácil de operar y de limpiar, sencilla de mantener y cumple toda la legislación europea pertinente a la seguridad e higiene.

## 1.2

### Características principales

- Compatible con PakFormance®
- Perfeccionadas características de carga y disminución de costos de operación mediante:
  - Reducción del personal requerido (1 operador para suministro y supervisión) gracias a un proceso de carga completamente automático
  - Selección más exacta y mejorada del tamaño de bolsas en base al registro de las dimensiones del producto
  - Versátil utillaje para fiabilidad de apertura de la bolsa
  - Disposición consistente de la bolsa previniendo la contaminación de la zona de soldadura
  - Mejora de la higiene resultado de menos manipulación del producto
- La máquina alcanza un régimen de 15 hasta 20 productos/minuto, en función del tipo y tamaño de los mismos
- Sencilla interfase de operador, panel de control con pantalla táctil a todo color
- Controlada y mandada por una unidad PLC Allen Bradley Compact Logix
- 6 presentadores de bolsas permitiendo el uso de uno de los 6 tamaños diferentes (en ancho y largo) de éstas
- Toma, transporte y carga automática de la bolsa por parte del brazo robótico
- Carga una amplia gama de productos de hasta 15 Kg
- Flujo del producto de derecha a izquierda (RL) o de izquierda a derecha (LR) y descarga por la parte delantera (FUL) o trasera (BUL)
- Todas las cintas pueden desmontarse a fines de limpieza sin necesidad de herramientas
- Diseño higiénico que hace la limpieza fácil y efectiva
- Muy buen acceso a fines de mantenimiento
- Robusta, altos estándares de calidad de la construcción empleando exclusivamente materiales homologados para productos alimenticios

## 2



*Fig. 2-1, Dimensiones RL (flujo del producto de derecha a izquierda)*

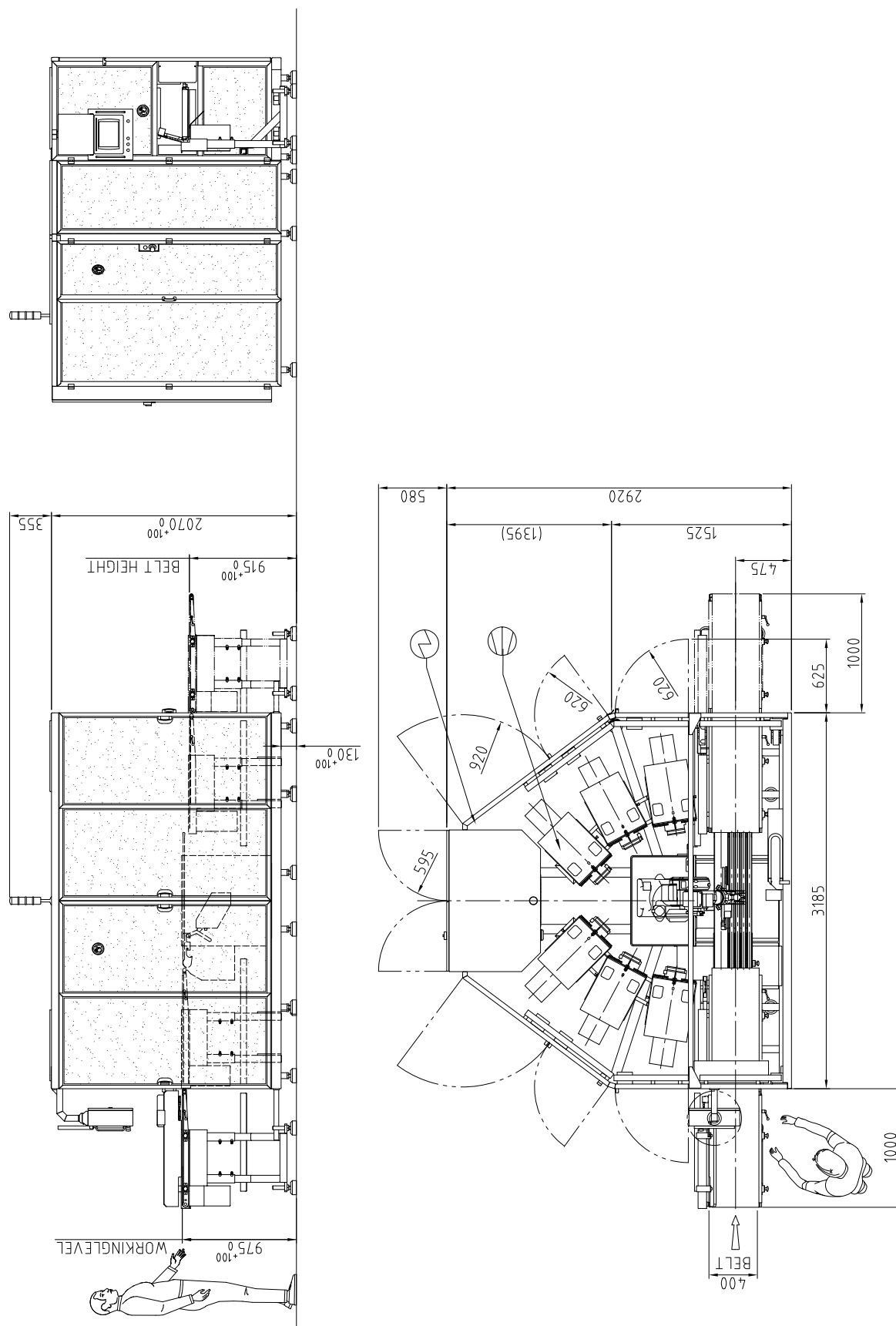


Fig. 2-2, Dimensiones LR (flujo del producto de izquierda a derecha)

### 3 Características técnicas

#### 3.1 Dimensiones de la máquina

Largo, ancho y alto

Véase el diseño de la máquina

#### 3.2 Peso

2.300 Kg. aprox.

#### 3.3 Dimensiones de las unidades envasadoras

Unidad 1 (protecciones frontales con cintas transportadoras internas y algunas puertas) 350 x 120 x 220 cm (L x An x Al)  
 Peso: 1.100 Kg bruto

Unidad 2 (bastidor de máquina, robot, armario de distribución) 285 x 140 x 220 cm (L x An x Al)  
 Peso: 1.300 Kg bruto

Unidad 3 (presentador de bolsas y bastidor) 235 x 120 x 200 cm (L x An x Al)  
 Peso: 250 Kg bruto

#### 3.4 Servicios

##### 3.4.1 Aire comprimido



Calidad (ISO8573-1:2001)

Clase 5.4.4  
 Clase 3.4.2 cuando se usan aceites que contengan éster  
 Clase 3.3.2 cuando el equipo se usa a temperaturas inferiores a 5°C

Presión

0.6 MPa (6 bares)

Diámetro del tubo de entrada

12 mm D/I

Consumo

25 Nm<sup>3</sup>/h

Racor de toma

Guarnición de manguera de ½"

### 3.4.2 Electricidad



Voltaje

400 V, -15 hasta +10% (otros voltajes bajo pedido - véanse las diferentes versiones)

N° de fases

3 + tierra

Frecuencia

50 / 60 Hz

Consumo energético por hora (promedio)

1,6 kWh

Potencia instalada

6 kW

Tipo de protección

Mín. 16 A, máx. 32 A

Tipo C conforme a IEC 60898-1

## 3.5 Características operativas

### 3.5.1 Dimensiones del producto

Largo 160 - 700 mm máx.

Ancho 80 - 320 mm máx.

Alto 50 - 145 mm máx.

**Nota: la anchura del producto más la altura debe ser inferior a 435 mm. Consulte con CSC en Root si fuese mayor.**

Peso 15 Kg máx.

La ilustración siguiente muestra las dimensiones máximas del producto (en sección transversal) para los diferentes tamaños de bolsa.

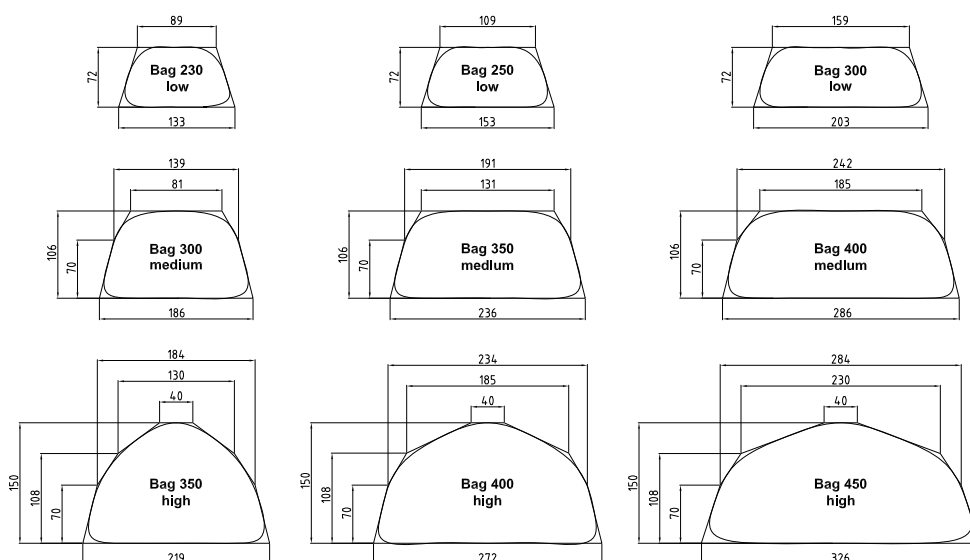


Fig. 3-3, Dimensiones máximas de producto por tamaño de bolsa

### 3.5.2 Detalles de la bolsa

Largo	850 mm máx.
Ancho	230, 250, 300, 350, 400, 450 mm
Tipo(s) de bolsa	Bolsas con cinta Cryovac® XF/XB: BB4L, BB3050, OSB3050, BB325, TBG

### 3.5.3 Detalles funcionales

Velocidad de operación	15 -20 productos/minuto, en función del tipo y tamaño de los mismos
Régimen de la cinta transportadora de salida	0,85 - 1,0 m/s
N° de operadores	1 operador para suministro y ajuste del producto
Nivel acústico	76 dB(A) en el puesto de trabajo del operador

## 4 Configuración

### 4.1 Estándar

- Flujo del producto de derecha a izquierda (RL)
- 1 cinta de entrada externa con guía del producto
- 6 presentadores de bolsas
- Cinta empaquetadora: 1 cinta estrecha fija y 4 oscilantes para anchura óptima de la cinta empaquetadora
- Todos los accionamientos controlados mediante motores a régimen variable (VSD)
- Sistema de bolsa Plug'n Pack
- Cintas perfilados en blanco en todos los transportadores
- Panel de mandos con pantalla táctil a todo color
- Kit de instalación
- Kit de piezas de recambio
- Manual técnico
- Declaración de conformidad

### 4.2 Versiones

- Flujo del producto de izquierda a derecha (LR)  
**Nota: RL = flujo del producto de derecha a izquierda, LR = flujo del producto de izquierda a derecha.**
- Cintas perfilados en azul en lugar de blanco a fin de cumplir requerimientos especiales

#### Suministro eléctrico diferente bajo pedido:

- 415V, -10 hasta +10%, 50 / 60Hz
- 440V, -15 hasta +10%, 50 / 60Hz
- 460V, -10 hasta +10%, 50 / 60Hz



## 4.3

### Opciones

- Cinta de salida externa (FUL)
- Cinta de salida externa (BUL)
- Trole de mantenimiento
- Juego de calibres de bolsas para carne cruda
- Conmutador selector de bolsas
- Juego de inflado de bolsas TBG

**Nota:** FUL = descarga por la parte delantera, BUL = descarga por la parte trasera.

## 4.4

### Configuración recomendada de línea

- Para satisfacer los requerimientos del cliente